LONGVIE

Manual de Instrucciones

Hornos y Anafes

13132/V5W

Le agradecemos haber confiado en la tecnología ***LONGVIE*** y lo felicitamos por compartir con nosotros el orgullo que sentimos de haber logrado combinar estilo, robustez, funcionalidad, prestación, fácil limpieza y larga vida en un solo producto.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Al igual que en cualquier otro artefacto a gas que no se esté utilizando, es conveniente que la llave de paso del gas permanezca cerrada durante la noche, para mayor seguridad. Recuerde abrirla al reiniciar las tareas culinarias.

ANAFE

Los anafes multigas ***LONGVIE*** cuentan con encendido instantáneo electrónico "a una mano" y quemadores de tres diferentes potencias máximas para su óptimo aprovechamiento: de alta potencia 2.55kw (2.200 Kcal/hora); de 1.68Kw (1.450 Kcal/hora) y de 0.93Kw (800 Kcal/hora).

Encendido:

1. En la posición CERRADO **(0)** (Fig. 1) oprima y gire, en sentido antihorario, la perilla correspondiente a la hornalla seleccionada hasta la posición MÁXIMO ( ).
2. Mantenga presión sobre la perilla hasta que se encienda el quemador.
3. Gradúe la llama a la altura deseada entre MÁXIMO ( ) y MÍNIMO ( ).

Apagado:

Gire la perilla en sentido horario hasta la posición CERRADO **(0)**.

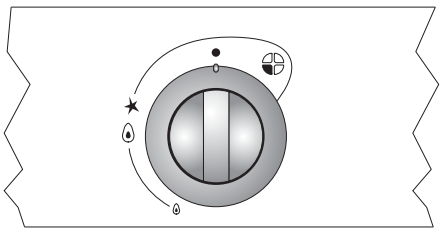


Fig. 1

HORNO Y PARRILLA

La tradicional cocción uniforme de los hornos ***LONGVIE*** se logra a partir del cuidadoso diseño funcional en cada uno de sus detalles, lo que permite la aplicación del calor en forma envolvente, pareja y efectiva, combinando y balanceando la acción directa del aire caliente con la radiación calórica emitida por su sólido interior. (Fig. 2)

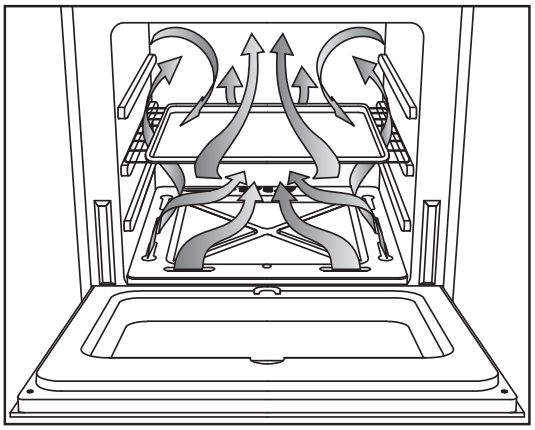


Fig. 2: Calor envolvente

Los hornos multigas ***LONGVIE*** cuentan con encendido instantáneo electrónico "a una mano" y un quemador de 3.72Kw (3200 Kcal/hora), equipado con una válvula de seguridad que bloquea la salida de gas ante eventuales interrupciones en el suministro. Restablecido el suministro, deberá realizar un nuevo encendido.

A diferencia del horno, la parrilla produce calor por radiación directa ideal para asar, dorar y gratinar. Permite además ser utilizada simultáneamente mientras se cocinan otros alimentos en el horno. El cajón parrilla deslizable posee bandeja desgrasadora y cuatro posiciones que permiten regular su altura para optimizar el tipo y nivel de cocción de los alimentos.

Encendido

1. Abra totalmente la puerta del horno.
2. En la posición CERRADO **(0)** (Fig. 3) oprima y gire, en sentido antihorario, la perilla del horno hasta la posición MAXIMO ( ).
3. Mantenga presión sobre la perilla del horno unos segundos para que se encienda el quemador y permita que el calor de la llama active la válvula de seguridad.

Si al soltar la perilla del horno el quemador se apagara, colóquela en la posición de CERRADO (0) y aguarde 5 minutos antes de repetir la operación 3.

4. Seleccione la temperatura deseada entre MAXIMO ( ) y MINIMO ( ).

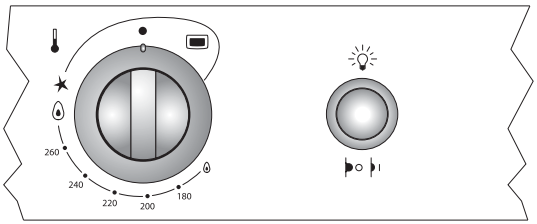


Fig. 3

Apagado:
Gire la perilla en sentido horario hasta la posición CERRADO **(0)**.

TERMOSTATO

Es el dispositivo que permite elegir la temperatura de cocción más adecuada mientras se utiliza el horno. Mantiene la temperatura del horno en el valor determinado por la posición del mando. La elección de la temperatura se realiza girando el mando en el sentido antihorario hasta el valor deseado, comprendido entre un mínimo de 150°C y un máximo de 300°C, aproximadamente. La regulación es continua, por lo que se pueden utilizar todos los valores intermedios de temperatura. Al encender el horno la llama alcanzará su máxima intensidad y se mantendrá así hasta que la temperatura interior alcance el valor seleccionado. A partir de ese momento el termostato se encargará de graduar automáticamente la intensidad de la llama para mantener constante la temperatura seleccionada.

PIROMETRO

El pirómetro es el instrumento indicador de temperatura, ubicado en la puerta del horno, que le permite saber si la temperatura del mismo es la ideal para la cocción elegida.

TIMER

Los hornos con timer poseen una perilla con los minutos marcados en su contorno, que genera una señal sonora (campanilla) al cumplirse el tiempo seleccionado. **No corta el gas.**

Modo de uso

- Para realizar una correcta regulación, gire el mando en el sentido horario hasta la posición máxima y luego gírelo en el sentido antihorario hasta alcanzar la cantidad de minutos deseada. La perilla retrocederá durante el tiempo seleccionado hasta alcanzar su posición inicial, generando una señal sonora una vez cumplido dicho período.

El timer puede utilizarse independientemente de las funciones de cocción.

El funcionamiento del horno no se interrumpe al finalizar el tiempo seleccionado.

LIMPIEZA

- Corte la corriente del horno y/o anafe antes de comenzar la limpieza (Ver **Instalación eléctrica**, en este Manual).
- No utilice viruta de acero, productos abrasivos, esponjas metálicas, objetos cortantes o punzantes, ácidos, ni líquidos inflamables para la limpieza del artefacto, ya que el enlozado puede dañarse y perjudicar su limpieza ulterior.
- Limpie la superficie exterior con un trapo seco y quite cualquier mancha con agua y detergente. Las partes de acero inoxidable se deben secar con un paño suave o gamuza. Si aún quedaran manchas use un poco de vinagre caliente, enjuague y seque.
- Las rejas de las hornallas pueden lavarse fácilmente en la pileta de la cocina con agua caliente y detergente.
- **Nunca utilice lavandina y menos aún lavandina mezclada con detergente, cuyas emanaciones pueden provocar lesiones en el aparato respiratorio, ya que son altamente corrosivos para las piezas del artefacto.**

LIMPIEZA DEL VISOR DEL HORNO

Es aconsejable limpiar el cristal interno de la puerta del horno con agua tibia y detergente, enjuagando con abundante agua, después de cada cocción. Cuando desee realizar una limpieza más profunda puede retirar fácilmente el cristal interno, y aún la puerta completa, para realizar dicha tarea en un lugar más cómodo. El cristal interno se retira quitando los dos tornillos que sujetan las trabas.

COMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la puerta del horno completamente.

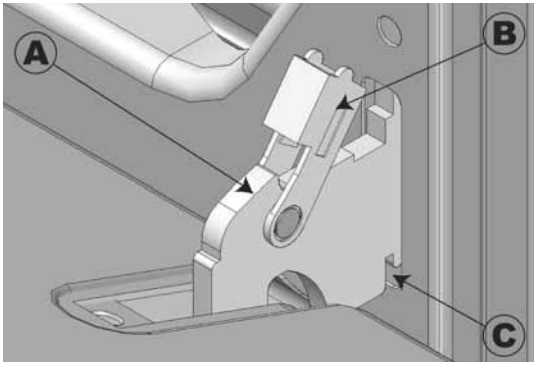


Fig. 4: Bisagra de la puerta del horno

2. Si su horno posee estante autodeslizante, desengánchelo de la puerta.
3. Observe que cada bisagra tiene una parte (A) y una traba en "U" (B). Levante ambas trabas; sostenga la puerta firmemente con ambas manos a la altura de las bisagras y ciérrela despacio. Las bisagras se desprenderán y la puerta quedará libre.

REARMADO

1. Tome la puerta firmemente con ambas manos.
2. Inserte cada bisagra en los correspondientes alojamientos del marco de la puerta hasta que las ranuras de la parte de las bisagras (C) hagan tope en dicho alojamiento.
3. Abra lenta y totalmente la puerta del horno hasta que las trabas en "U" (B) se liberen. Una vez liberadas,vuelvalas a su posicion original asi la puerta estará colocada correctamente.
4. Vuelva a enganchar el estante autodeslizante, si su horno lo posee.

SUSTITUCION DE LA LAMPARA DEL HORNO

Para sustituir la lámpara interna del horno o limpiar su tapa, no necesita herramientas. Corte la corriente eléctrica del horno, desenrosque la tapa protectora de cristal templado en el sentido antihorario y vuelva a colocarla una vez realizada la operación. Utilice sólo lámparas para horno de 220 Volt, para 300ºC de temperatura, con rosca Mignon y potencia máxima de 15 Watt.

HORNO AUTOLIMPIANTE

Las paredes interiores de los hornos ***LONGVIE*** poseen un enlozado rugoso con óxidos metálicos y agentes catalíticos en su composición, que por acción de la temperatura disocia la grasa, convirtiéndola en vapor de agua y anhídrido carbónico.

Modo de uso

Para la correcta limpieza y cuidado del horno con enlozado autolimpiante se deben tener en cuenta las siguientes particularidades:

- Cuando se utiliza el horno a la temperatura máxima, éste se autolimpiará durante su funcionamiento, pero con el fin de eliminar las últimas salpicaduras que pudieran haberse producido manténgalo encendido al máximo durante 10 minutos una vez retirado el alimento cocido.
- Si no se lo utiliza en su máxima temperatura, mantenga el horno encendido al máximo durante 30 minutos una vez retirado el alimento cocido.
- En el caso en que se haya producido algún desborde o derrame en el horno, espere que el horno se enfríe totalmente, retire el derrame con una esponja húmeda y caliente el horno al máximo durante 1 hora. Una vez frío pase ligeramente una esponja húmeda.

La contrapuerta y el cristal interior no son autolimpiantes. Sugerimos limpiarlos periódicamente con agua caliente y detergente, al igual que el burlete colocado en el marco del horno.

Nunca utilice viruta de acero, productos abrasivos, esponjas metálicas, objetos cortantes o punzantes, ácidos, ni líquidos inflamables para limpiar su artefacto, ya que podría dañar el enlozado de forma irremediable.

PRECAUCIONES

- **Los hornos y anafes son artefactos que debido a su uso adquieren alta temperatura, revistiendo un riesgo para las personas. Evite que los niños se acerquen y tomen contacto con ellos cuando se encuentren en funcionamiento.**
- Si se detecta alguna pérdida de gas, cierre de inmediato la llave de paso, desconecte el artefacto de la red de suministro eléctrico y solicite la reparación al servicio técnico autorizado.

- En caso de una extinción accidental de las llamas del quemador cerrar el mando de accionamiento del quemador y no reintentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto. (NAG-312 3.2.12.3)
- Ante eventuales fallas o dudas acerca del funcionamiento de los distintos elementos de su horno ó anafe recurra siempre a nuestro Servicio de Asistencia al Cliente.

IMPORTANTE:

— No instalar en locales sin ventilación permanente.

— Este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las normas y reglamentaciones en vigencia, por un instalador matriculado.

— Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto NAG-312 6.1.2.

INSTALACION, REGULACION Y CAMBIO DE GAS

La instalación debe ser realizada por un Instalador Matriculado teniendo en cuenta las Disposiciones y Normas de ENARGAS.

No ejerza una presión excesiva sobre la puerta abierta del horno.
No la use como palanca para introducirlo en el mueble.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

El cordón de alimentación eléctrica posee en su extremo una ficha normalizada con toma a tierra en el tercer contacto.

Cada artefacto debe disponer de un tomacorriente normalizado para 10 Ampere, con toma a tierra, a la vista y fácilmente accesible.

Haga verificar por un electricista calificado que el tomacorriente a utilizar tenga toma a tierra y que ésta efectivamente funcione. El mismo debe estar ubicado preferentemente del lado izquierdo de cada artefacto visto desde el frente (Figs. 3 y 4).
Si los tomacorrientes no estuvieran a la vista, (por ejemplo, debajo de la mesada, o dentro del mueble), deberá colocarse necesariamente en la línea de alimentación de ambos tomacorrientes un interruptor bipolar con capacidad para 10 Ampere, en posición fácilmente accesible, junto a los artefactos.

Es necesario que la conexión a tierra se realice, por razones de seguridad, evitando el uso de adaptadores que omitan dicha conexión.

La norma IRAM 2.092-1.96 exige: "Si el cordón de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el Fabricante o por su Representante o por cualquier persona calificada para evitar peligro".

VENTILACION DEL NICHO DEL HORNO

A los efectos de optimizar el funcionamiento del horno ***LONGVIE***, se debe proveer una ventilación adecuada para los gases calientes provenientes del horno.
Al elegir el mueble en donde se instalará el horno asegúrese que en su respaldo se haya previsto el espacio necesario para alojar el tubo de salida de los gases calientes y el fácil acceso a la conexión de gas desde el piso del estante del mueble ubicado sobre el horno.
Es necesario conectar un conducto flexible al extremo del emboque del colector de gases calientes ubicado en la parte posterior superior del horno, de 9,8 cm de diámetro (Fig. 5).

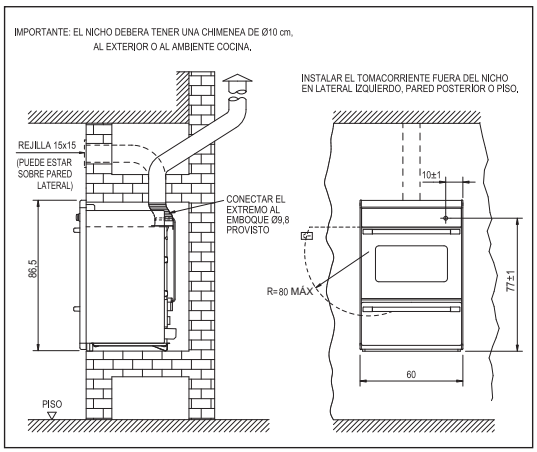


Fig. 5: Gráfico de salida de gases del horno al exterior y al interior con rejilla

El extremo libre del tubo puede ventilar al exterior, a través de un conducto de ventilación rematado por un sombrerete ubicado en el extremo de un tramo vertical, o bien al interior del ambiente a través de una rejilla, ya sea sobre la parte superior del nicho o por uno de sus laterales superiores. En dicho caso, tenga presente que en las inmediaciones de la salida se puede depositar grasa condensada de los vapores provenientes de la cocción, por lo que se recomienda mantener una separación adecuada del cielo raso y paredes aledañas.

CONEXIÓN DE GAS

Es necesario que cada artefacto cuente con su propia llave de paso.

Información para el instalador

Antes de proceder a la instalación del horno o anafe verifique:

- *que el artefacto esté desconectado del tomacorriente.*
- *que el regulador de gas de su domicilio funcione correctamente*
- *que el buen funcionamiento del regulador de gas de su domicilio y que la presión del gas no supere los valores normales en gas natural: 1,8kPa (180 mm CA,) y en gas envasado 2,8kPa (280 mm CA). En caso de utilizar gas envasado ver "**Multigas**".*
- *que no haya cuerpos extraños en la cañería de gas del edificio. Sople la cañería para desalojar cualquier obstrucción.*
- *que la llave de paso del gas funcione correctamente.*

Bajo ningún concepto deben utilizarse conexiones flexibles de goma o plástico, con o sin malla de protección.

(*) Punto 6.6 de las Disposiciones y Normas Mínimas para la Ejecución de Instalaciones Domiciliarias de Gas.

Anafe:

1. Para obtener acceso a la conexión de gas quite el respaldo, retire los tornillos de los quemadores y de la plancha, y por último quite la plancha. (Fig. 6)

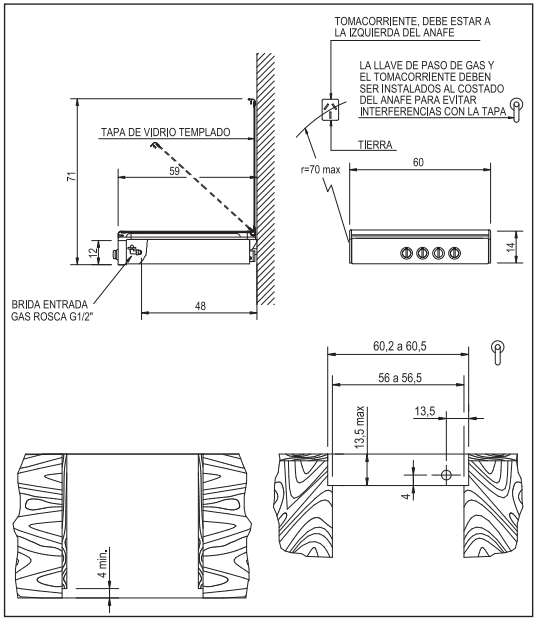


Fig. 6: Medidas de nicho del anafe

2. Para facilitar su montaje los anafes ***LONGVIE*** vienen provistos de una brida con rosca macho G1/2" segun IRAM 5053(ISO 228-1)(NAG-312 3.2.1.Conexiones), lo que permite conectarlas por medio de conexión flexible de cobre (IRAM 2568) (*) o de acero inoxidable, que cumplan las condiciones establecidas por ENARGAS.

3. Acerque el anafe a su posición, y presente las piezas que conformarán la conexión.

   Importante: *Al enroscar o desenroscar sobre la brida plana una cupla, en la conexión rígida, o la tuerca que sujeta el extremo del caño de cobre en la conexión flexible, sujete con una llave fija de 22 mm el hexágono de la brida, para no ejercer torsión sobre la conexión de la brida al barral.*

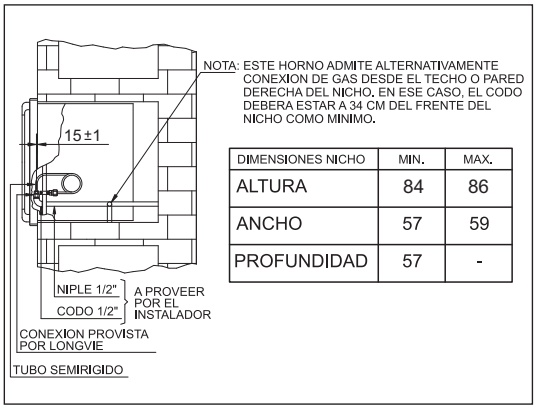
4. Efectuada la conexión, abra el gas y controle con espuma de detergente que no haya pérdidas. Si se prueba con presión de aire, no superar 0,4 Kg/cm^2.

5. Vuelva a colocar en su lugar la plancha, el respaldo y los quemadores sujetándolos con sus tornillos.

(*):Punto 6.6 de las Disposiciones y Normas Mínimas para la Ejecución de Instalaciones Domiciliarias de Gas.

Horno:

Los hornos ***LONGVIE*** vienen provistos con la tradicional conexión semirrígida ***LONGVIE*** para hacer más fácil y segura su instalación.


NOTA: ESTE HORNO ADMITE ALTERNATIVAMENTE CONEXION DE GAS DESDE EL TECHO O PARED DERECHA DEL NICHO. EN ESE CASO, EL CODO DEBERA ESTAR A 34 CM DEL FRENTE DEL NICHO COMO MINIMO.
15±1
NIPLE 1/2"
CODO 1/2"
A PROVEER POR EL INSTALADOR
CONEXION PROVISTA POR LONGVIE
TUBO SEMIRIGIDO

DIMENSIONES NICHO	MIN.	MAX.
ALTURA	84	86
ANCHO	57	59
PROFUNDIDAD	57	-

Fig. 7: Medidas de nicho del horno

1. Para obtener acceso a la conexión de gas; saque las perillas del termostato y del programador, quite los 5 tornillos que fijan el panel y retírelo. (Fig. 7)
2. Conecte a la cañería de gas del edificio un niple G1/2" y un codo G1/2" HH cuyo extremo libre quede alineado aproximadamente con el frente del nicho (Ver Fig. 5).
3. Enrosque y selle en el extremo libre del codo la unión tubo provista.
4. Coloque el horno en su posición y fíjelo al nicho.
5. Emboque el tubo de alimentación semirrígido, con virola y tuerca deslizados hacia atrás, en la unión tubo, y verifique que el tubo de aluminio haya penetrado por lo menos 3 cm en la tuerca tubo.
7. Deslice sobre el tubo la virola y la tuerca de ajuste provista. Ajuste la tuerca que comprime la virola sólo lo suficiente para que no pierda.
8. Abra el gas y controle con espuma de detergente que no haya pérdidas. Si se prueba con presión de aire, no superar 0,2 Kg/cm^2.
9. Vuelva a colocar el panel frontal y las perillas.

Multigas:

Los quemadores de los hornos y anafes ***LONGVIE*** salen de fábrica listos para ser utilizados con gas natural. Dada su condición de Multigas no requieren regulación de aire primario ante el cambio del tipo de gas utilizado.

Para convertir el artefacto a gas envasado se deben reemplazar los inyectores instalados por el juego de inyectores provisto en el embalaje y ajustar a tope los by-pass de mínimo, de robinetes y de termostato. Guarde en lugar seguro el juego de inyectores reemplazado.

Para volver a transformar el artefacto a gas natural, se deben volver a reemplazar los inyectores y desajustar los by-pass de mínimo, de robinetes y de termostato.

MODELOS APROBADOS Línea Empotrable	MATRICULA DE APROBACION	CONSUMO EN Kw (Kcal/h)					NAG312	IRAM 2092 - 1:96
	MULTIGAS	TOTAL	HORNALLA CHICA	HORNALLA MEDIANA	HORNALLA GRANDE	HORNO	CATEGORÍA	220 V - 50 Hz
Horno	M01-0065-02-006	3.72 Kw (3200 Kcal/h)	—	—	—	3.72 Kw (3200 Kcal/h)	II2H3P	25 W
Anafe	M01-0065-01-088	6.84 Kw (5900 Kcal/h)	0.93 Kw (800 Kcal/h)	1.68 Kw (1450 Kcal/h) x 2	2.55 Kw (2200 Kcal/h)	—		

(El fabricante se reserva el derecho de efectuar cambios técnicos sin previo aviso).